TRAMONTINA

FRITADEIRA A GÁS 900

MANUAL DE INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

PT O fabricante reserva-se o direito de modificar sem aviso prévio as características dos aparelhos apresentados nesta publicação

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE 1
2. ÍNDICE ANALÍTICO 1
3. NORMAS E ADVERTÊNCIAS GERAIS 2
   3.1. Informações Gerais 2
   3.2. Garantia 2
   3.3. Descrição do Equipamento 2
   3.4. Dispositivos de Segurança 3
   3.5. Peças de Reposição 3
   3.6. Placa de identificação 3
   3.7. Equipamentos e Acessórios 4
4. SEGURANÇA 5
5. UTILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO 6
   5.1. Descrição dos Comandos 6
   5.2. Acender o Queimador 7
   5.3. Encher e Esvaziar o Reservatório de Cocção 7
   5.4. Conselhos para a Utilização 8
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO 9
   6.1. Advertências para a Limpeza e Manutenção 9
   6.2. Manutenção de Rotina 9
   6.3. Limpeza do Reservatório de Cocção 9
7. AVARIAS 9
8. INSTALAÇÃO 10
   8.1. Embalagem e Desembalagem 10
   8.2. Instalação 11
   8.3. Instalação da Chaminé para a Saída dos Gases 11
   8.4. Ligação do Gás 12
   8.5. Ligação Elétrica 12
   8.6. Saída dos Gases da Combustão 12
   8.7. Montagem do Equipamento em Série 13
   8.8. Mudança do Gás de Combustão 13
   8.9. Teste 13
9. AJUSTES 14
   9.1. Ajustes Eletro Válvula Gás 14
   9.2. Substituição do Bico do Queimador 14
   9.3. Substituição do Bico da Chama Piloto 15
10. DESCARTE DO EQUIPAMENTO 15

ANEXOS I

2. ÍNDICE ANALÍTICO

A

Acender o Queimador; 7
Advertências para a Limpeza e Manutenção; 10
AJUSTES; 15
Ajustes Eletro Válvula Gás; 15
AVARIAS; 11

C

Conselhos para a Utilização; 10

D

DESCARTE DO EQUIPAMENTO; 17
Descrição do Equipamento; 3
Descrição dos Comandos; 7
Dispositivos de Segurança; 4

E

Embalagem e Desembalagem; 11
Encher e Esvaziar o Reservatório de Cocção; 8
Equipamentos e Acessórios; 5

G

Garantia; 3

I

Informações Gerais; 3
Instalação; 12
Instalação da Chaminé para a Saída dos Gases; 13

L

Ligação do Gás; 13
Ligação Elétrica; 13
Limpeza do Reservatório de Cocção; 11
LIMPEZA E MANUTENÇÃO; 10

M

Manutenção de Rotina; 10
Montagem do Equipamento em Série; 14
Mudança do Gás de Combustão; 15

P

Peças de Reposição; 4
Placa de identificação; 4

S

Saída dos Gases da Combustão; 14
SEGURANÇA; 6
Substituição do Bico da Chama Piloto; 17
Substituição do Bico do Queimador; 16

T

Teste; 15

U

UTILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO; 7

3. NORMAS E ADVERTÊNCIAS GERAIS

3.1. Informações Gerais

Este manual foi concebido pelo fabricante para fornecer as informações necessárias para aqueles que estão autorizados a interagir com ele.
Recomenda-se aos destinatários das informações que as leiam atenciosamente e que as cumpram rigorosamente.

A leitura das informações contidas no presente documento permite evitar riscos para a saúde e para a segurança das pessoas.

Conserve este manual durante toda a vida útil do equipamento num local conhecido e facilmente acessível, mantendo-o à disposição para quando for necessária a consulta.

Para evidenciar algumas partes do texto de considerável importância, ou para indicar algumas especificações importantes, foram adotados símbolos específicos cujo significado está descrito a seguir:

⚠ Indica informações importantes relativas à segurança. É necessário adotar comportamentos apropriados para não pôr em risco a saúde e a segurança das pessoas e não causar danos.

ⓘ Indica informações técnicas de particular importância que não devem ser ignoradas.

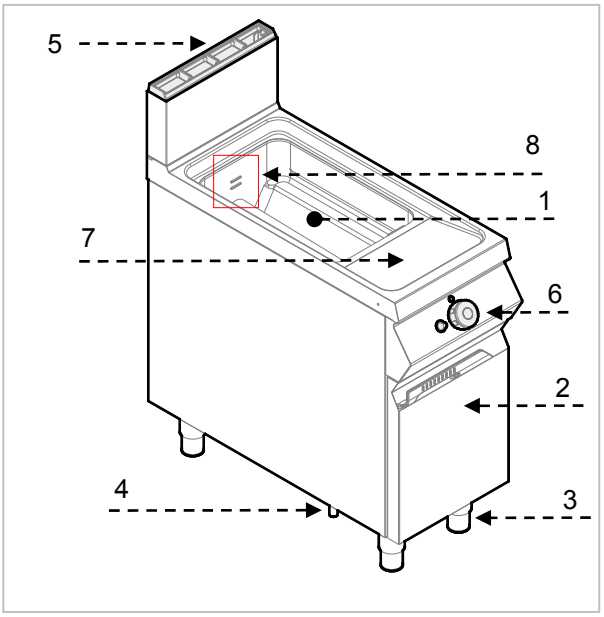
3.2. Garantia

A garantia do aparelho e dos componentes por nós produzidos tem uma duração de 1 ano, a contar da data de envio, e traduz-se no fornecimento gratuito das partes que, segundo a nossa análise incontestável, sejam defeituosas.
Os defeitos devem sempre ser independentes de uma eventual incorreta utilização do produto que não esteja em conformidade com as indicações referidas no manual.
Os materiais substituídos em garantia são considerados nossa propriedade e devem portanto ser-nos restituídos ao cuidado e a cargo do cliente.

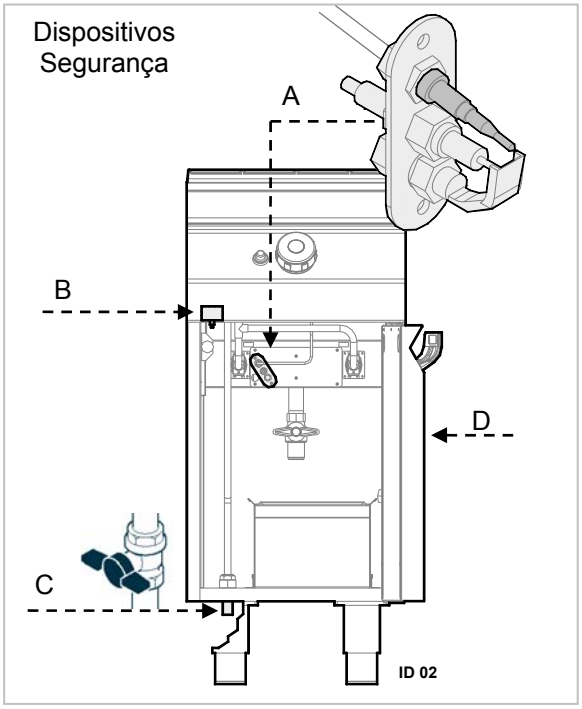
3.3. Descrição do Equipamento

A fritadeira foi projetada e construída para a fritura de alimentos no setor da distribuição profissional de alimentos. Dependendo dos requisitos de utilização, o equipamento é produzido com um ou dois reservatórios.

1) Reservatório de fritura.
2) Porta.
3) Pés ajustáveis.
4) Ligação do Gás.
5) Chaminé: saída dos gases de combustão
6) Manípulo de controle de temperatura: ajusta a temperatura do óleo.
7) Acendimento do queimador: acendimento piezelétrico queimador.
8) Nível mínimo e máximo de óleo no reservatório.



3.4. Dispositivos de Segurança



O aparelho está equipado com sistemas de segurança. A ilustração mostra a localização dos dispositivos.

A. Termopar de segurança: interrompe o fornecimento de gás no caso de extinção da chama.

B. Termostato de segurança: interrompe o fornecimento de gás em caso de superaquecimento.

C. Registro de fornecimento do gás: para abrir e fechar a conexão com a linha de fornecimento de gás.

Verifique diariamente que os dispositivos de segurança estejam corretamente instalados e operacionais.

Em caso de intervenção do termostato de segurança é necessário restabelecer as condições iniciais de funcionamento do equipamento conforme indicado.

1. Deixe o óleo esfriar até no mínimo 40°C.
2. Abra a porta (**D**).
3. Pressione o botão do termostato de segurança (**B**) para reativar o fornecimento de gás.
4. Feche a porta (**D**).

Em fritadeiras com dois reservatórios, para identificar qual foi o termostato que intercedeu, verifique qual queimador está desligado e opere sobre o termostato correspondente.

3.5. Peças de Reposição

Antes de realizar qualquer substituição, ativar todos os dispositivos de segurança fornecidos.

Em particular, feche o registro de fornecimento de gás e impeça o acesso a todos os dispositivos que podem, quando ativados, criar condições perigosas.

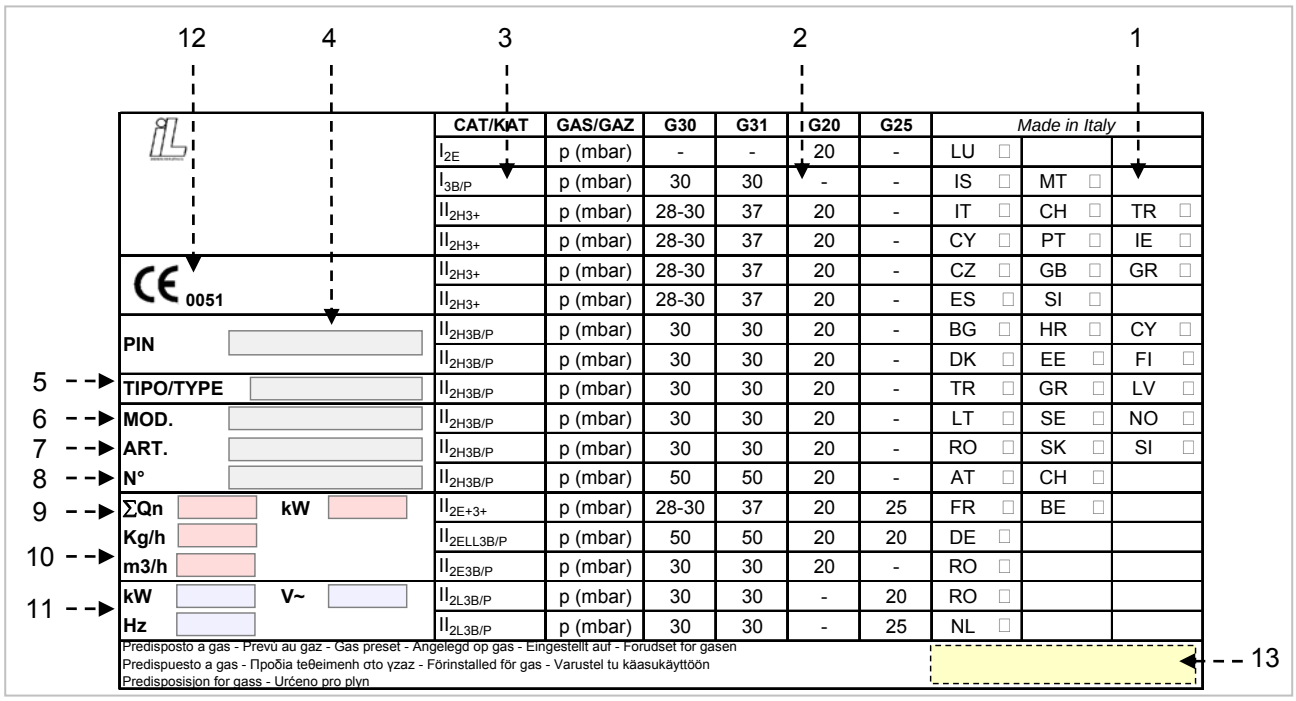
Caso seja necessário substituir as peças desgastadas, utilize somente peças de reposição originais.

Declinamos toda e qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou componentes devidos à utilização de peças de reposição não originais e intervenções que possam modificar os requisitos de segurança, sem a permissão do fabricante.

3.6. Placa de identificação

A placa de identificação mostrada está aplicada diretamente sobre o equipamento. Ela contém referências e todas as informações essenciais para uma operação segura.

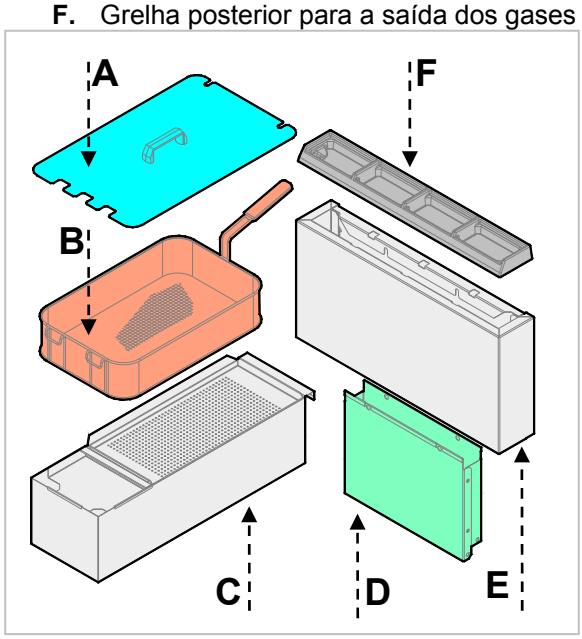
1) País de Utilização
2) Tipo e pressão do gás
3) Categoria do equipamento
4) Número certificado CE
5) Tipo de saída dos gases de combustão
6) Modelo do equipamento
7) Descrição do equipamento
8) Número de série
9) Potência nominal
10) Consumo de gás
11) Potência, tensão e frequência elétrica.
12) Símbolo de conformidade CE
13) Tipo de pressão do gás de teste.



3.7. Equipamentos e Acessórios

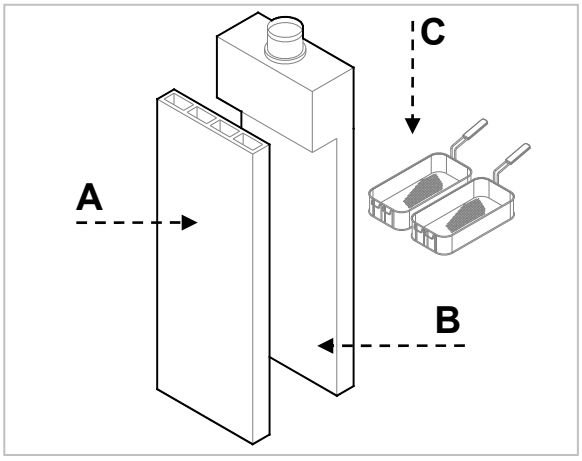
Juntamente com a fritadeira são fornecidos os seguintes equipamentos:

- **A.** Tampa do reservatório.
- **B.** Cesta de cocção.
- **C.** Recipiente de coleta do óleo.
- **D.** Extensão para a chaminé.
- **E.** Cobertura Chaminé.
- **F.** Grelha posterior para a saída dos gases



A pedido o equipamento pode ser equipado com os seguintes acessórios:

- **A.** Chaminé alto tipo B11
- **B.** Chaminé alto tipo B11 equipado com válvula de retorno anti-vento.
- **C.** Kit meia cesta
- **D.** Kit para a mudança do gás



4. SEGURANÇA

Recomendamos que sejam lidas atentamente as instruções e advertências contidas no presente manual antes de utilizar o equipamento. As informações contidas no manual são fundamentais para o uso seguro e para a manutenção da máquina.

Conserve com cuidado este manual para consultá-lo em qualquer caso de necessidade.

O construtor, na fase de projeto e de construção, prestou especial atenção aos aspectos que podem provocar riscos para a segurança e para a saúde das pessoas que interagem com o equipamento.

Leia atentamente as instruções referidas no manual fornecido e as que se encontram aplicadas no aparelho, em particular respeite as normas relativas à segurança.

Não force nem elimine os dispositivos de segurança instalados. O não respeito desta exigência pode causar graves riscos para a segurança e para a saúde das pessoas.

É aconselhável simular algumas manobras de teste para identificar os comandos, em particular os que são relativos à ativação e desativação, e às suas principais funções.

O aparelho foi concebido para cozinhar alimentos e deve ser utilizado apenas por pessoal qualificado.

Declinamos toda e qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou componentes devido ao uso impróprio ou errado.

Todas as intervenções de manutenção que requerem uma competência técnica precisa ou uma específica capacidade devem ser executadas exclusivamente por pessoal qualificado.

Para garantir a higiene e proteger os alimentos contra os fenômenos de contaminação, é necessário limpar cuidadosamente os elementos que entram em contato direta ou indiretamente com os alimentos e todas as áreas limítrofes. Efetue estas operações utilizando exclusivamente detergentes para uso alimentar, evitando produtos inflamáveis ou produtos que contêm substâncias nocivas para a saúde.

No final de cada utilização, certifique-se de que os queimadores estejam apagados, com os registros de comando desativados e as linhas de fornecimento de energia desligadas.

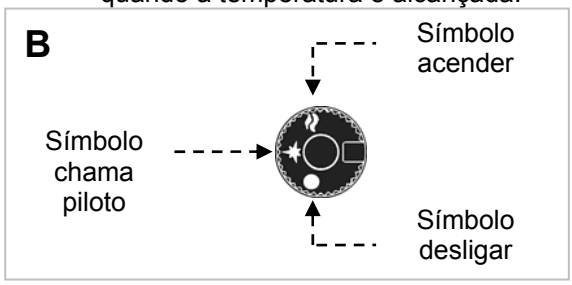
Em caso de inatividade prolongada, além de desconectar todos os cabos de alimentação, é necessário limpar com cuidado todas as partes interiores e exteriores do equipamento.

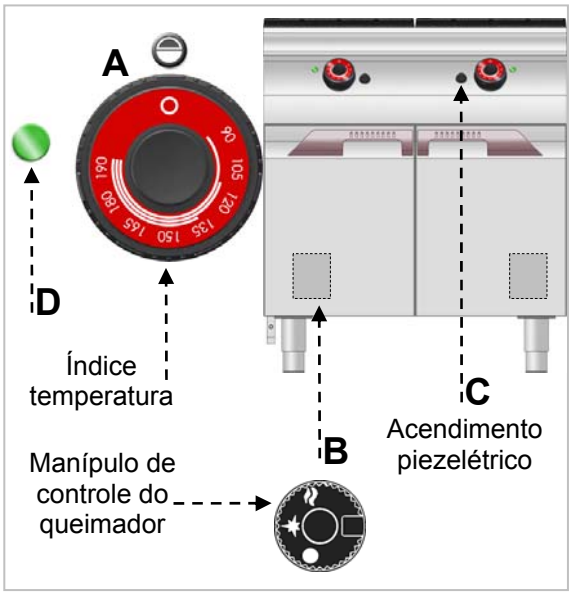
5. UTILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

5.1. Descrição dos Comandos

No painel do equipamento se encontram comandos para ativar as funções principais.

- **A) Manípulo regulador de temperatura**: ajusta o fornecimento do gás modificando a temperatura do óleo.
- **B) Manípulo de controle do queimador**: liga e desliga o queimador principal e a chama piloto correspondente.
- **C) Acendimento piezelétrico**: para acender a chama piloto do queimador.
- **D) Luz sinalizadora verde**: acesa indica que o óleo ainda não alcançou a temperatura configurada; se apaga quando a temperatura é alcançada.

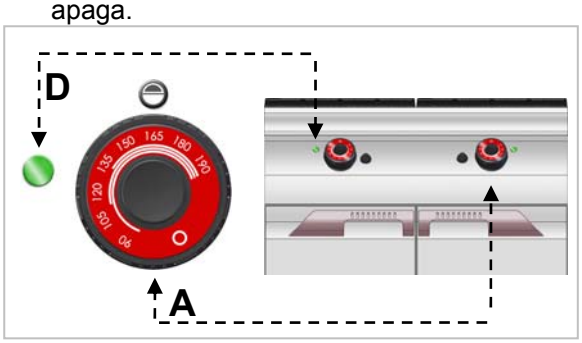


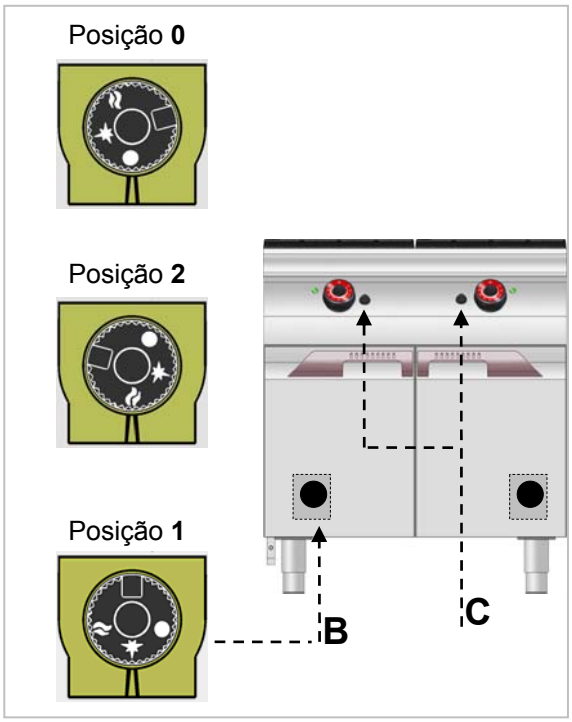


5.2. Acender o Queimador

Acender

A) Abrir o registro de fornecimento do gás.
B) Abrir a porta de inspeção.
C) Pressionar e girar o manípulo (**B**) no sentido anti-horário para acender a chama piloto (posição **1**); ao mesmo tempo pressionar a tecla (**C**) para acender a chama piloto.
D) Manter o manípulo pressionado (**B**) por cerca de 10 segundos para que que o termopar se esquente; enfim soltar o manípulo.
E) Pressionar e girar o manípulo (**B**) no sentido anti-horário para alimentar o queimador (posição **2**).
F) Fechar a porta.
G) Girar o manípulo (**A**) para configurar a temperatura do óleo desejada.
H) Quando o óleo alcançar a temperatura configurada, a luz sinalizadora (**D**) se apaga.





DESLIGAR

A) Girar o manípulo (**A**) no sentido horário para desligar o queimador e posicionar o manípulo na posição 0; a chama piloto permanece acesa.
B) Abrir a porta.
C) Pressionar e girar o manípulo (**B**) no sentido horário para interromper o fornecimento de gás ao queimador (posição **0**).
D) Fechar a porta.
E) Fechar o registro do gás.
F) Desligar a alimentação elétrica usando o disjuntor seccionador.

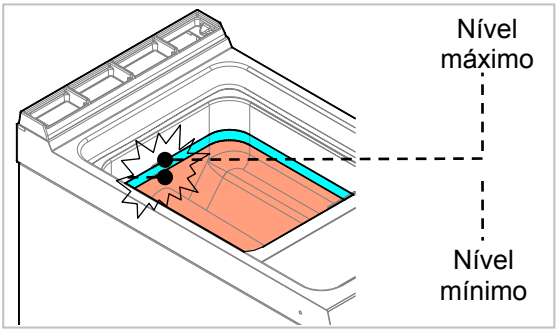
5.3. Encher e Esvaziar o Reservatório de Cocção

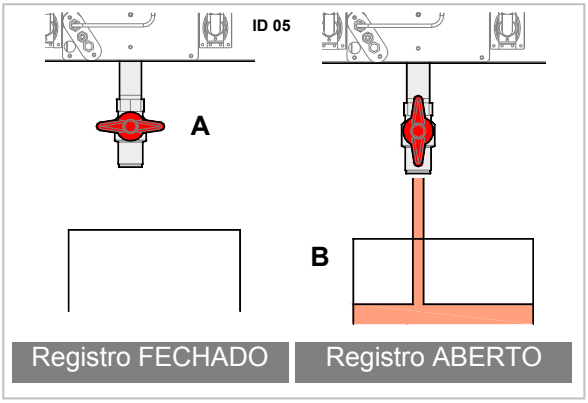
Antes de encher o reservatório, verifique que a válvula de drenagem (**A**) esteja fechada.

Evite utilizar o equipamento com o nível de óleo abaixo do mínimo mostrado no reservatório.

Não se recomenda a utilização do equipamento com o nível de óleo acima do máximo indicado no reservatório.

Jamais acenda o queimador sem óleo no reservatório: isso pode causar danos irreversíveis à estrutura.

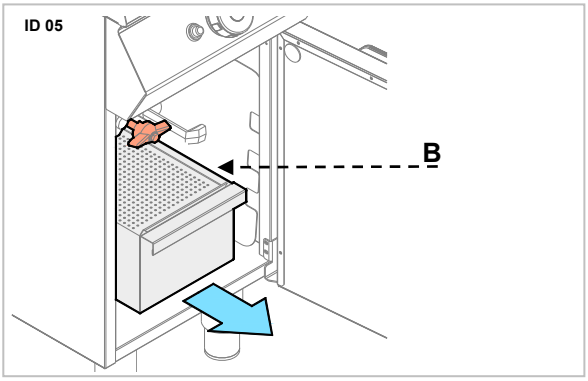




Antes de esvaziar o reservatório deixe esfriar o equipamento durante 10 a 15 min de modo que o óleo se resfrie.

Para esvaziar o reservatório seguir as instruções abaixo:

A. Abra a porta.
B. Verifique que o recipiente de coleta do óleo (**B**) esteja corretamente posicionado embaixo do registro.
C. Abrir o registro (**A**).
D. Extrair o recipiente de coleta do óleo (**B**).
E. Fechar a porta.



Não descarte o óleo no meio ambiente, efetue o descarte em conformidade com as leis aplicáveis no país de utilização.

5.4. Conselhos para a Utilização

Se o aparelho permanecer inativo durante um longo período de tempo, proceda da seguinte forma:

1. Fechar o registro de fornecimento de gás;
2. Limpe cuidadosamente o aparelho e as áreas limítrofes.
3. Recubra com uma leve camada de óleo alimentar as superfícies em aço inox.
4. Execute todas as operações de manutenção;
5. Deixe o equipamento e os reservatórios de cocção abertos.

Após o uso, esvaziar sempre o reservatório de cocção. Para garantir uma correta utilização do aparelho é importante aplicar os seguintes conselhos:

- Utilizar somente acessórios indicados pelo fabricante;
- Utilizar as cestas de cocção de maneira correta;
- Verificar que o registro de drenagem esteja fechado antes de encher o reservatório de cocção;
- Verificar que o nível do óleo nunca seja inferior ao mínimo indicado no reservatório.
- Antes da imersão da cesta, verificar que o óleo tenha atingido a temperatura desejada;
- Mergulhar a cesta lentamente para evitar a formação excessiva de espuma.
- Filtrar o óleo de cocção frequentemente.
- Nos breves momentos de pausa é aconselhável reduzir a temperatura para reduzir o consumo de combustível e evitar o envelhecimento do óleo.
- É aconselhável trocar o óleo quando a cor se torna muito escura ou quando produz gases com temperaturas em torno de 160 ° C - 180 ° C.

Jamais utilize o equipamento sem óleo dentro do reservatório. Isto pode comprometer a estrutura do equipamento de maneira irreparável.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1. Advertências para a Limpeza e Manutenção

Antes de efetuar qualquer intervenção de manutenção, ative todos os dispositivos de segurança previstos. Em particular, feche o registro de fornecimento de gás e impeça o acesso a todos os dispositivos que podem, se ativados, provocar condições perigosas, causando danos à saúde e à segurança das pessoas.

6.2. Manutenção de Rotina

A manutenção de Rotina consiste na limpeza diária de todas as partes que podem entrar em contato com os alimentos e na manutenção periódica dos queimadores, bicos e tubos de saída.

Uma boa limpeza permite obter melhor desempenho, maior durabilidade do equipamento e a manutenção constante dos requisitos de segurança.

Não pulverize o equipamento com jatos de água diretos ou com aparelhos de alta pressão.

Para limpar o aço inoxidável não utilize palhas de aço ou escovas de ferro, pois podem depositar partículas ferrosas que, ao oxidar-se, criam ferrugem.

Para remover resíduos endurecidos utilize espátulas de madeira, de plástico ou esponjas de borracha abrasiva.

Durante os períodos de prolongada inatividade, aplique sobre todas as superfícies em aço inox uma camada protetora passando um pano embebido em vaselina líquida e areje regularmente os locais.

Não use produtos que contenham substâncias danosas ou perigosas para a saúde das pessoas (solventes, gasolina, etc...).

É aconselhável limpar **no final do dia**:
- O reservatório de cocção;
- O equipamento.

Periodicamente providenciar a execução por pessoal especializado das seguintes operações:
- Controlar a pressão e quaisquer vazamentos no equipamento.
- Verificar que os termopares funcionem corretamente.
- Verificar que a chaminé funcione corretamente e, se necessário, efetuar a limpeza da mesma.
- Verificar o termostato de segurança.

6.3. Limpeza do Reservatório de Cocção

Para esta operação, proceda da seguinte maneira:
1. Desligar e deixar esfriar o óleo e o equipamento (ver capítulo 5.2).
2. Esvaziar o reservatório (ver capítulo 5.3).
3. Remover e limpar as cestas e seu respectivo suporte.
4. Limpar o interno do reservatório utilizando um detergente adequado de uso alimentar.
5. Enxaguar com água e esvaziar o reservatório.
6. Borrifar o reservatório com um produto específico ou com uma solução de vinagre e água para remover os resíduos de detergente.
7. Enxaguar, esvaziar e secar o reservatório.

É aconselhável lavar os acessórios na máquina de lavar louças.

7. AVARIAS

As informações a seguir fornecidas têm por objetivo ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e disfunções que podem surgir durante a utilização. Alguns destes problemas podem ser resolvidos pelo usuário, para todos os outros são necessárias competências específicas e, portanto os consertos devem ser efetuados exclusivamente por pessoal qualificado.

Problema	Causas	Soluções

Cheiro de gás.	Fuga acidental devido ao apagamento da chama.	Fechar o registro de fornecimento de gás e arejar o local.
A chama piloto não se acende.	O sistema de acendimento por faísca não funciona	Verificar a eficiência dos dispositivos de acendimento. Acender a chama piloto manualmente. **Contate o centro de assistência.**
	Presença de ar nas tubulações após inatividade prolongada.	
A chama piloto não permanece acesa.	O termopar não está quente o suficiente.	Prolongar a operação de acendimento. Verificar que o termostato de segurança não tenha agido.
A chama piloto está acesa, mas o queimador permanece desligado.		Verifique o termostato de operação. **Se o problema persistir, contate o centro de assistência.**
A chama é amarela.	Queimador sujo ou chaminé obstruída.	**Contate o centro de assistência.**

8. INSTALAÇÃO

8.1. Embalagem e Desembalagem

Efetue a movimentação e a instalação respeitando as informações do fabricante, indicadas diretamente na embalagem, no aparelho e no presente manual.

O sistema de elevação e transporte do produto embalado prevê a utilização de uma empilhadeira de garfos ou de um porta-pallets. É necessário tomar particularmente cuidado para equilibrar o peso de modo a evitar o risco de tombamento (evite inclinações excessivas!).

ATENÇÃO: Ao introduzir o dispositivo de elevação tenha cuidado com o cabo de alimentação e com a posição dos pés.

A embalagem é feita de papelão e o pallet de madeira. Na embalagem em papelão está impressa uma série de símbolos que evidenciam, segundo as normas internacionais, as instruções às quais devem ser submetidos os aparelhos durante as operações de carga e descarga, transporte e armazenamento.

No ato da entrega verifique que a embalagem esteja inteira e que durante o transporte não tenha sofrido danos.
Qualquer dano deve ser imediatamente reportado ao transportador.

O equipamento deve ser desembalado o mais rapidamente possível para verificar a sua integridade e a ausência de danos.
Não corte o papelão com ferramentas afiadas para evitar danificar os painéis de aço que se encontram por baixo.
Faça deslizar o papelão para cima.
Após ter desembalado o aparelho, verifique que as características correspondam ao seu pedido de encomenda.
Em caso de eventuais anomalias, contate imediatamente o revendedor.

Os elementos da embalagem (sacos de nylon, poliestireno expandido, grampos...) não devem ser deixados ao alcance das crianças.
Retire o filme protetor em PVC das paredes internas e externas evitando usar ferramentas metálicas.

8.2. Instalação

Todas as fases de instalação devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal qualificado.

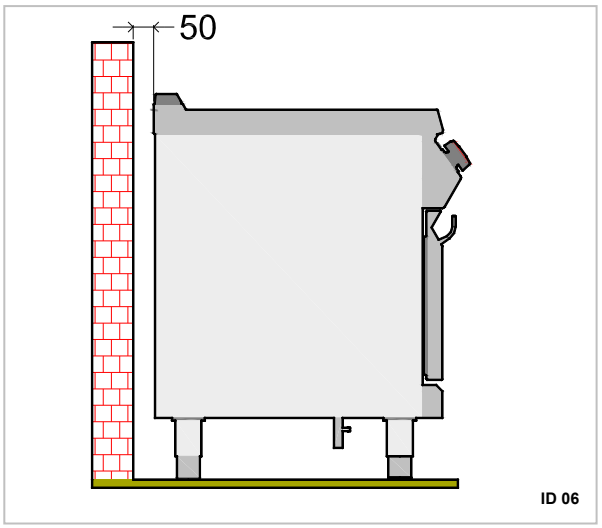
A área de instalação deve estar equipada com todas as ligações de alimentação, de descarga de resíduos de produção, deve ser adequadamente iluminada e possuir todos os requisitos higiênicos e sanitários nos termos das leis em vigor.

Efetue a instalação a uma distância de no mínimo 5 cm da parede se a mesma não é resistente a temperaturas de pelo menos 150°C.

Nivele o aparelho agindo sobre cada pé individualmente.

Este aparelho só pode ser instalado e funcionar em locais permanentemente ventilados, para garantir um correto funcionamento do mesmo.

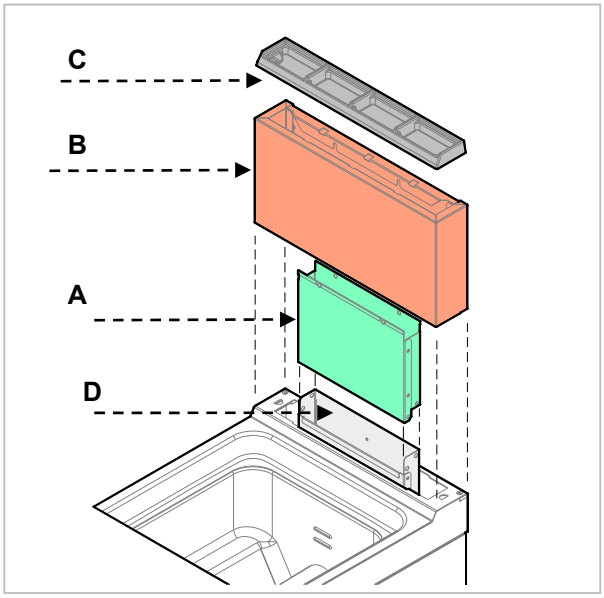
Os componentes do fornecimento de gás interno e os locais de instalação do equipamento interno devem estar em conformidade com as regras em vigor no país de utilização (Decreto Ministerial de 12 de Julho de 1996 UNI-CIG 87/23)



A quantidade de ar exigida é a necessária para a combustão regular do gás dos queimadores, considerando que são necessários cerca de 2 metros cúbicos por hora por kW de potência instalada.

8.3. Instalação da Chaminé para a Saída dos Gases

Juntamente ao equipamento é fornecida a extensão da chaminé (**A**), a sua cobertura (**B**), a grelha para saída dos gases (**C**), e os parafusos de montagem.
Montar como ilustrado no desenho.
Juntar a extensão (**A**) à parte final da chaminé (**D**).
Encaixar a cobertura (**B**) à base do reservatório.
Juntar a cobertura (**B**) com a extensão (**A**) na parte superior através dos parafusos. Encaixar a grelha para a saída dos gases (**C**).



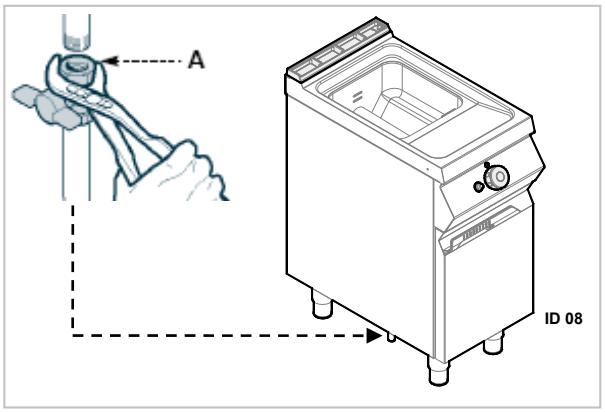
8.4. Ligação do Gás

O gás deve ser ligado em conformidade com os requisitos das normas em vigor. Todas as etapas devem ser executadas apenas por pessoal qualificado.

Antes de ligar o equipamento, verifique os dados técnicos, o tipo de gás, a pressão operacional e a capacidade; indicados na placa de identificação.

Para fazer a ligação, conecte o tubo de rede com o tubo de conexão do equipamento, colocando um registro de passagem que interrompa se necessário, o fornecimento de gás.

No caso em que os componentes do fornecimento de gás sejam sujeitos a variações de pressão consideráveis, é recomendável a utilização de um regulador de pressão.

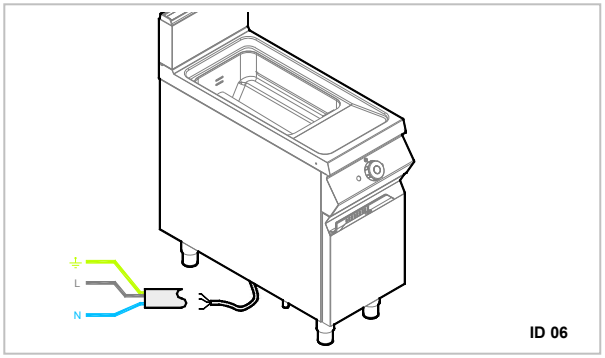


Após a ligação, verificar que não existam vazamentos de gás.

Jamais utilize chamas para a busca de vazamentos de gás.

8.5. Ligação Elétrica

Conectar o disjuntor seccionador ao cabo de alimentação do equipamento como indicado no desenho e no esquema elétrico (ver anexos). Não utilize cabos com características inferiores ao tipo H05RN-F.



8.6. Saída dos Gases da Combustão

Para a instalação de equipamentos do tipo "**A**" não é prevista a ligação a um escape de saída dos gases, mas um exaustor adequado, com certa eficiência, de modo a conduzir para o externo os gases da combustão.

Instalação abaixo do exaustor (A).

Posicione o equipamento sob o exaustor (**1**) e introduza um tubo com as dimensões mostradas na figura sobre a saída de descarga do equipamento.

Entre o fundo do equipamento e a parte final do tubo de escape deve existir uma distância mínima de 1,8 metros.

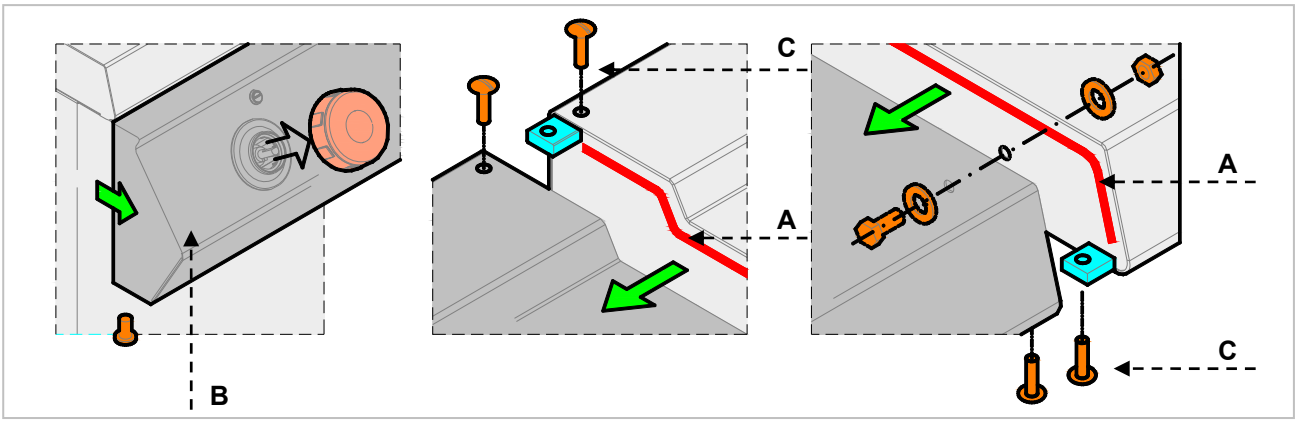
O fornecimento de gás para o equipamento deve estar diretamente relacionado ao sistema de evacuação forçada: uma interrupção do ventilador de exaustão deve causar a interrupção do fornecimento de gás.

O ventilador do aparelho de aspiração deve ligar-se automaticamente com a abertura do registro de fornecimento de gás.

8.7. Montagem do Equipamento em Série

Para montar o equipamento em série (lado a lado), proceda da seguinte maneira:
Desmonte os painéis e, se necessário, remova a grelha posterior para a saída dos gases.

Aplique um selante de uso alimentar sobre os lados a serem acoplados (**A**).
Junte os equipamentos e regule o nível através dos pés ajustáveis.



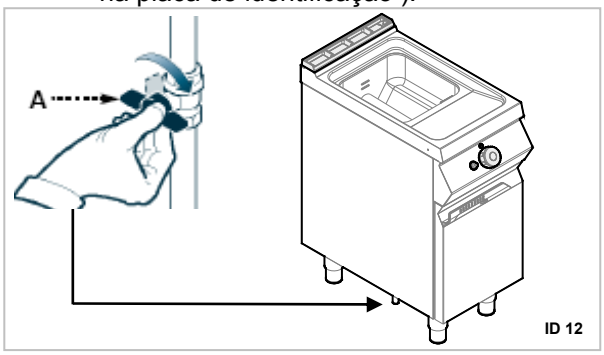
Monte os equipamentos com os elementos de fixação e remova o excesso de selante.

8.8. Mudança do Gás de Combustão

Todas as operações para a conversão a outro tipo de gás devem ser realizadas por pessoal qualificado.

O equipamento foi testado pelo fabricante com o gás descrito na placa de identificação. Se o tipo de gás a ser ligado é diferente do gás do teste, proceder como indicado.

1. Fechar o registro de fornecimento de gás (**A**).
2. Substituir o bico do queimador (ver capítulo específico).
3. Substituir o bico da chama piloto (ver capítulo específico)
4. Execute o ajuste do mínimo no registro do gás do queimador (ver capítulo específico).
5. Se necessário, regular o ar primário do queimador.
6. Retire o adesivo presente na placa de identificação e aplique o novo adesivo que identifica o gás utilizado. (posição 13 na placa de identificação).



8.9. Teste

Antes de operar o equipamento é necessário executar o teste do mesmo a fim de avaliar as condições de funcionamento de cada componente e identificar quaisquer anomalias.

Execute o teste como indicado abaixo:

1. Abrir o registro de fornecimento de gás e verificar a estanqueidade das ligações;
2. Verificar o correto acendimento e combustão do queimador;
3. Verificar e se necessário ajustar a pressão e a capacidade do gás no mínimo e no máximo (ver capítulo específico);

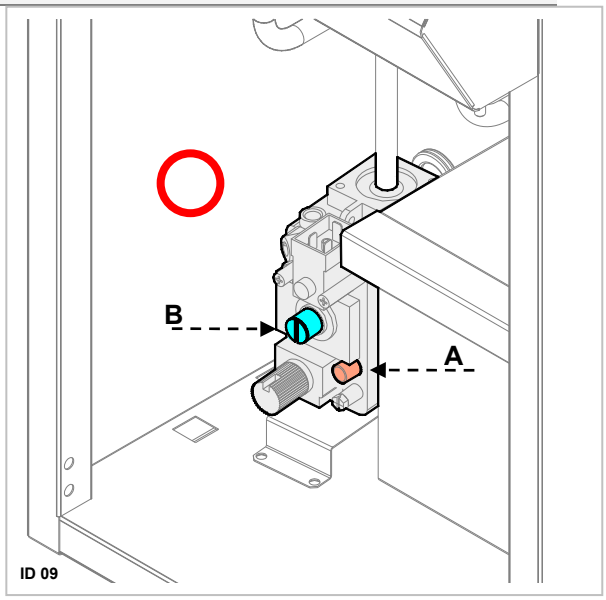
4. Verificar se o termopar de segurança funciona corretamente;
5. Certificar-se de que não ocorram vazamentos de gás.

9. AJUSTES

⚠ Antes de efetuar qualquer intervenção de ajuste, ative todos os dispositivos de segurança previstos. Em particular, feche o registro de fornecimento de gás e impeça o acesso a todos os dispositivos que podem, se ativados, ocasionar condições perigosas, causando danos à saúde e segurança das pessoas.

9.1. Ajustes Eletro Válvula Gás

Este ajuste é feito apenas se o tipo de gás a ser ligado é diferente do gás de teste, após a realização da conversão do gás de alimentação. Antes de efetuar este ajuste é necessário verificar que a pressão do fornecimento de gás corresponda ao valor da pressão nominal para o mesmo tipo de gás (ver tabela anexa).



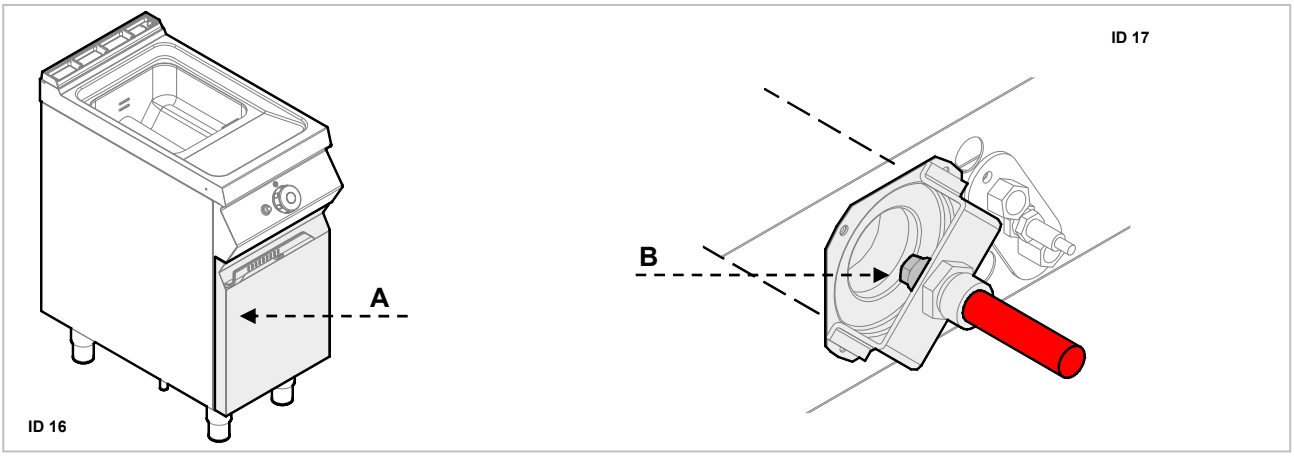
Para esta operação, siga as instruções:

1. Feche o registro de fornecimento do gás.
2. Abra a porta do equipamento.
3. Solte o parafuso da tomada de pressão "OUT" (**A**) e acople o manômetro.
4. Desparafuse a tampa (**B**).
5. Abra o registro de fornecimento do gás.
6. Acenda o queimador e ajuste o parafuso (**B**) até a leitura no manômetro da pressão indicada na tabela (ver anexos). Verifique a estabilidade da chama. Após o ajuste vedar o parafuso com tinta.
7. Apagar o queimador, desconectar o manômetro e restaurar as condições iniciais.

9.2. Substituição do Bico do Queimador

Para esta operação, siga as indicações abaixo.

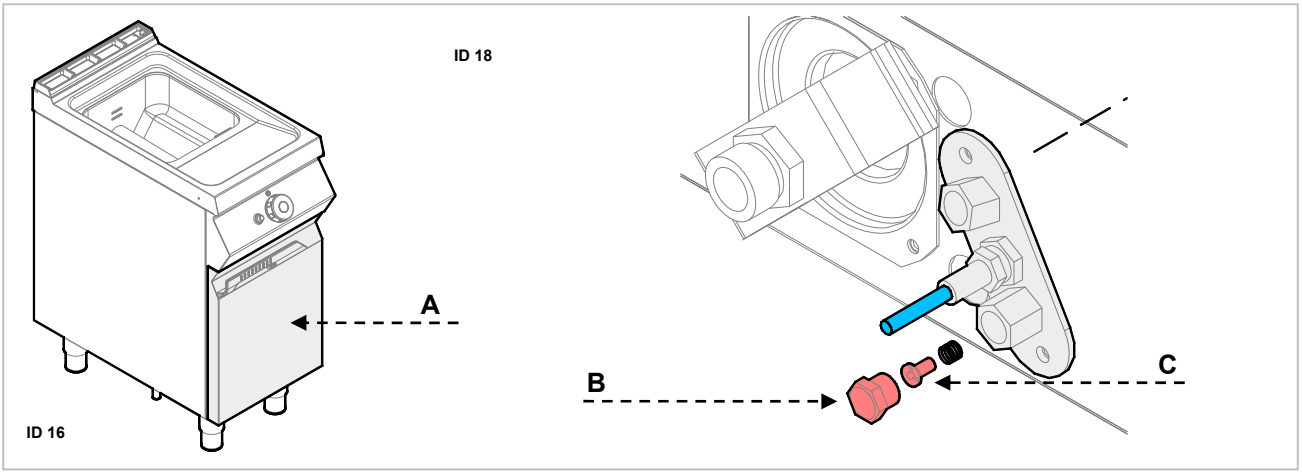
- Fechar o registro de fornecimento de gás
- Abrir a porta (**A**).
- Substituir o bico (**B**) com o bico adequado ao tipo de gás utilizado (ver anexos)
- Assim que terminar a operação, restaurar as condições iniciais.
- Fechar a porta.



9.3. Substituição do Bico da Chama Piloto

Para esta operação, siga as indicações abaixo.

- Fechar o registro de fornecimento de gás
- Abrir a porta (**A**).
- Acessar a chama piloto localizada ao lado do queimador.
- Desparafusar a tampa (**B**)
- Extrair o bico (**C**) e substituí-lo com o bico adequado ao tipo de gás utilizado (ver tabelas anexas).
- Recolocar a tampa e restaurar as condições iniciais.
- Fechar a porta.



10. DESCARTE DO EQUIPAMENTO

Este aparelho está marcado com a placa de conformidade à Diretiva Européia 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

O usuário contribui para prevenir as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde se assegurar o descarte apropriado deste produto.

O símbolo no produto ou na documentação que o acompanha indica que este produto não deve ser tratado como um resíduo doméstico e deve ser entregue num ponto de coleta para a reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos.

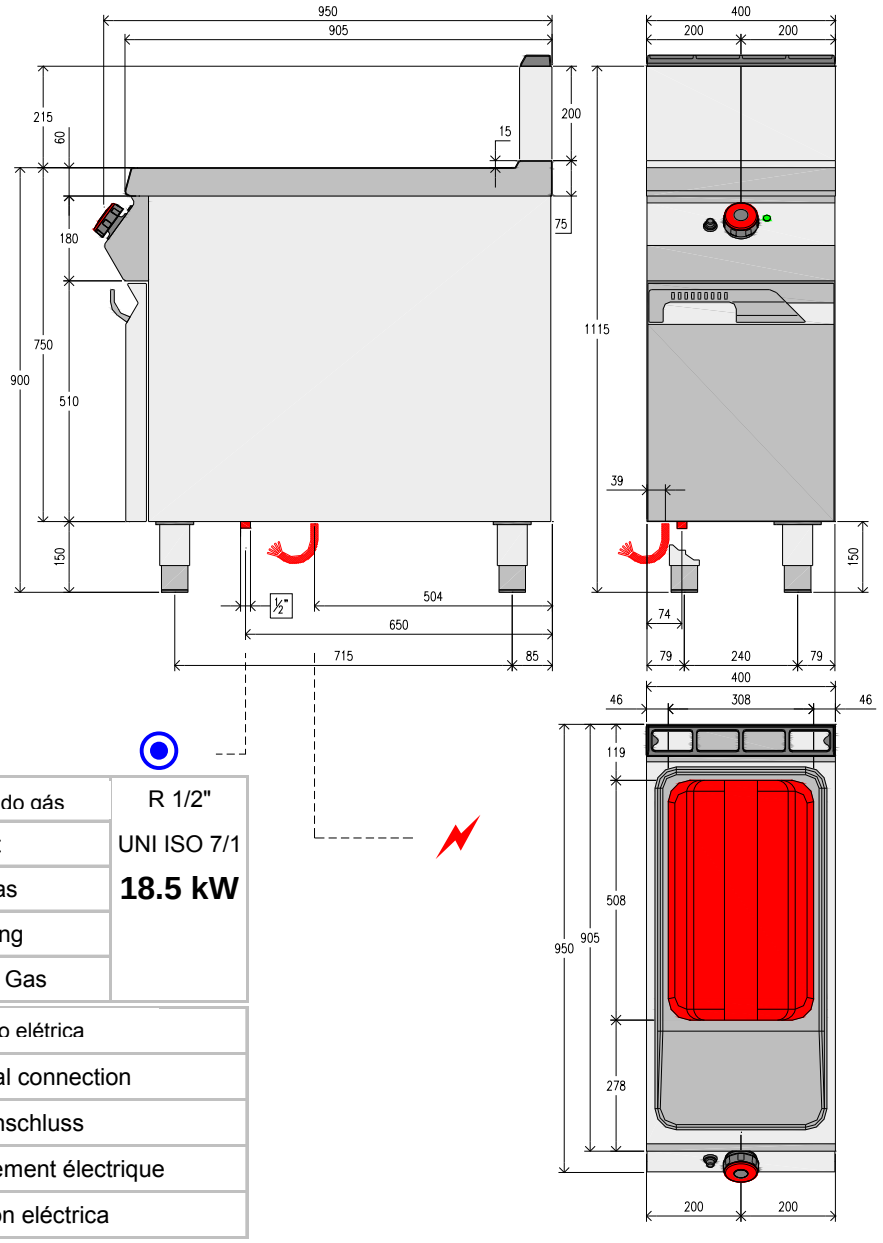
Siga as normas locais para a eliminação dos resíduos.

Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contate o serviço de coleta dos resíduos domésticos ou o local de aquisição do produto.

ANEXOS

67062/000

ESQUEMA DAS CONEXÕES



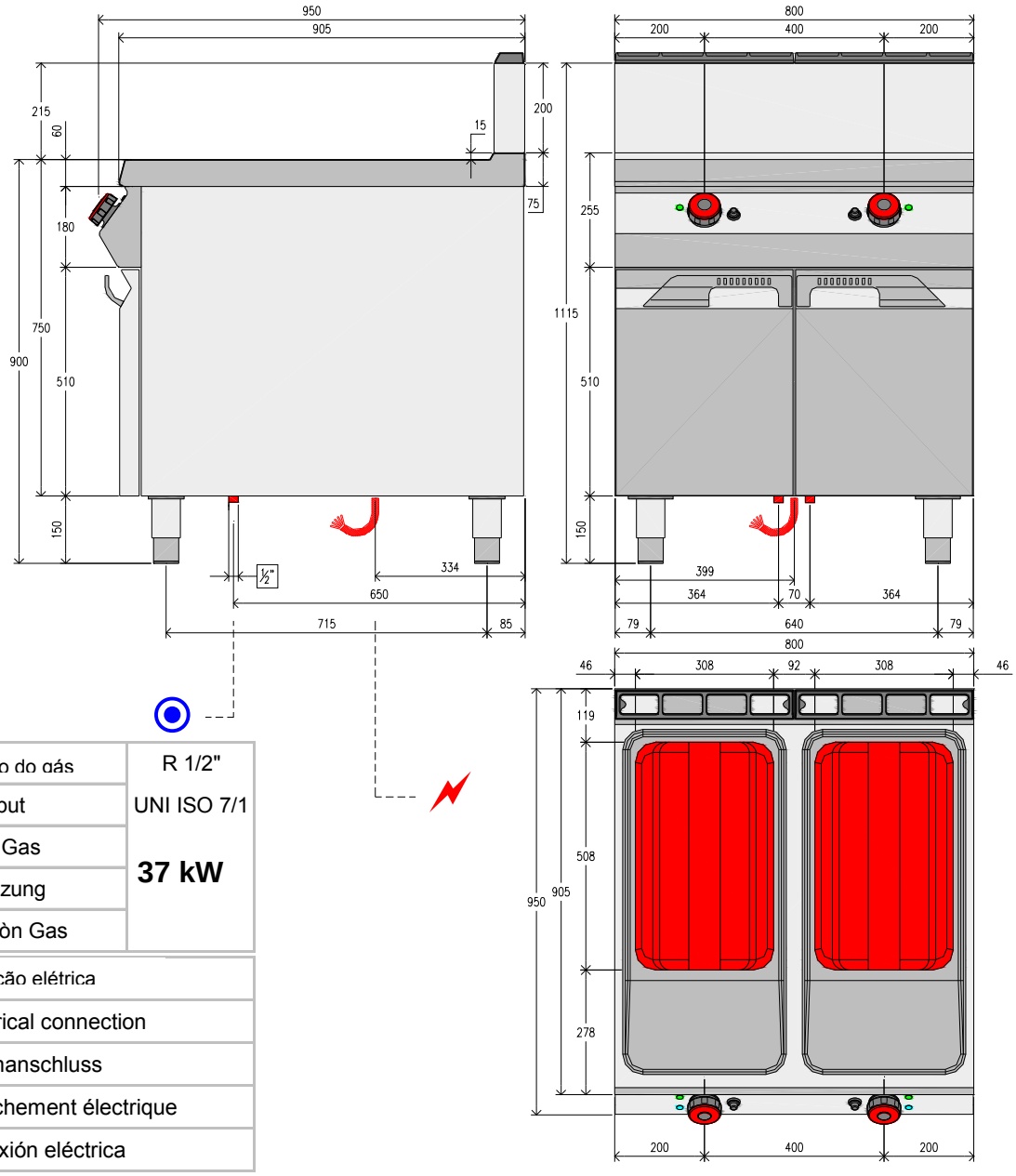
	Ligação do gás	R 1/2"
	Gas Input	UNI ISO 7/1
	Entrèe Gas	**18.5 kW**
	Gaseinzung	
	Conexiòn Gas	

	Ligação elétrica
	Electrical connection
	Stromanschluss
	Branchement électrique
	Conexión eléctrica

Modello	Vasca	Bruciatore	ΣQn	Consumo gas				Allacciamento elettrico
Model	Well	Burner		Gas consumption				Electrical connection
Modelle	Becken	Brenner		Gasverbrauch				Stromanschluss
Modèle	Cuve	Brûleur		Consommation de gaz				Branchement électrique
Modelo	Cuba	Queimador		Consumo de gas				Conexão do gás
	l	**18 kW**		G20	G25	G30	G31	
		n°	kW	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h	
67062/000	19,7	1	**18**	1,90	2,22	1,42	1,40	230V , 1+N 50...60 Hz , 5 W

67064/000

ESQUEMA DAS CONEXÕES



	Ligação do gás	R 1/2"
	Gas Input	UNI ISO 7/1
	Entrèe Gas	**37 kW**
	Gaseinzung	
	Conexiòn Gas	

	Ligação elétrica
	Electrical connection
	Stromanschluss
	Branchement électrique
	Conexión eléctrica

Modello	Vasca	Bruciatore	ΣQn	Consumo gas				Allacciamento elettrico
Model	Well	Burner		Gas consumption				Electrical connection
Modelle	Becken	Brenner		Gasverbrauch				Stromanschluss
Modèle	Cuve	Brûleur		Consommation de gaz				Branchement électrique
Modelo	Cuba	Queimador		Consumo de gas				Conexão do gás
	l	**18 kW**		G20	G25	G30	G31	
		n°	kW	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h	
67064/000	19,7 (2x)	2	**36**	3,81	4,43	2,84	2,80	230V , 1+N 50...60 Hz , 10 W

TABELA INJETORES DOS QUEIMADORES					18 kW
Gas	*Pen mbar*	*Bico do queimador pressão*	*Qn max kW*	*Bico do queimador*	*Bico da chama piloto*
G30/31	28/37	--	18	155	27
G20	20	12	18	250	36

Tabela características do gás					
Tipo de gás	Índice Wobbe (Wi)	Poder calorífico inferior (Hi)			
	MJ/m^3	$Kcal/m^3$	MJ/m^3	Kcal/Kg	MJ/Kg
G20	45,67	8129	34,02		
G30	80,58			10908	45,65
G31	70,69			11073	46,34

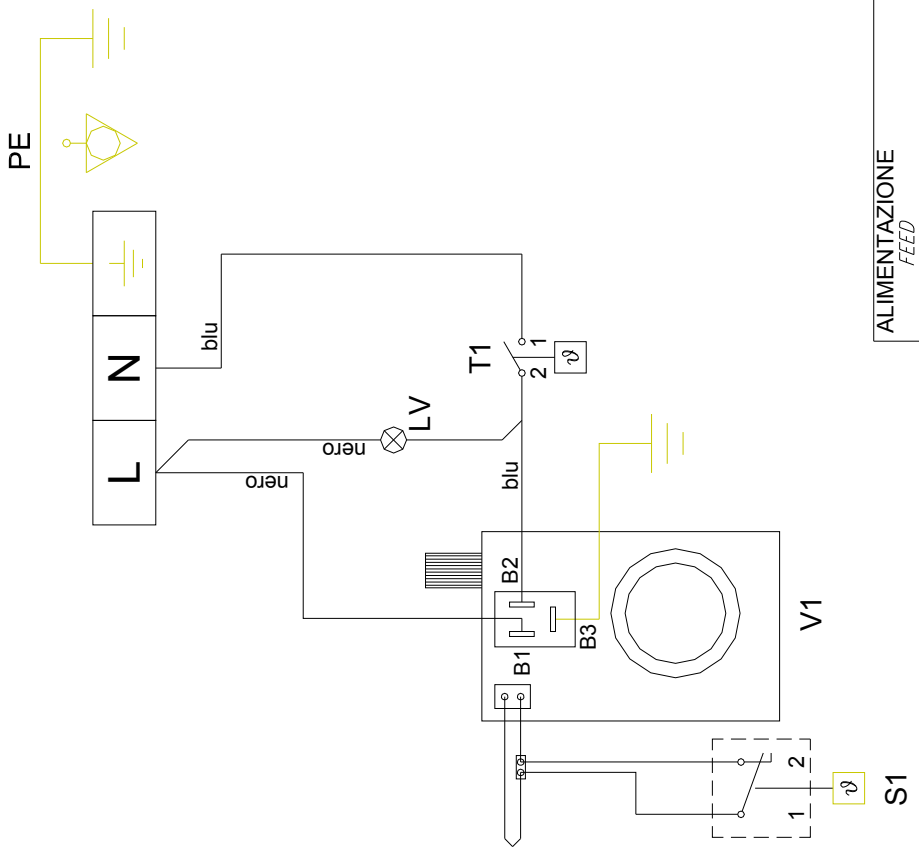
Tabela pressões do gás								
G20 mbar			G30 mbar			G31 mbar		
Pressão mínima	Pressão nominal	Pressão máxima	Pressão mínima	Pressão nominal	Pressão máxima	Pressão mínima	Pressão nominal	Pressão máxima
17	**20**	25	20	**30**	35	25	**37**	45

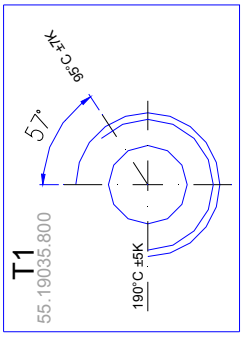
67062/000

67064/000

ESQUEMA ELÉTRICO

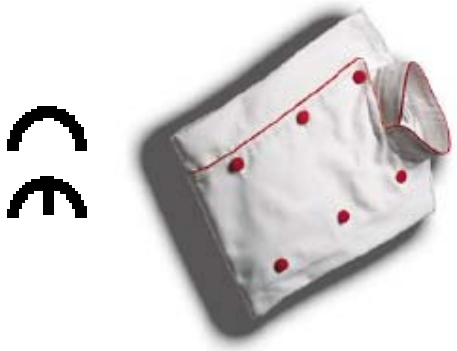
ALIMENTAZIONE *FEED*	230V 1+N~ 50...60Hz
S1 = LIMITATORE DI TEMPERATURA *TEMPERATURE LIMITING THERMOSTAT*	55.19545.010 T=235°C 0.5A 2P
T1 = TERMOSTATO *THERMOSTAT*	EGO 55.19035.800 0.5A 95°C - 190°C
LV = LAMPADA VERDE *GREEN LIGHT*	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
V1 = VALVOLA GAS *GAS VALVE*	SIT 820 NOVA
CABLAGGIO *CABLE*	CAVO H05SJ-K Section 0.75 mmq





111 60987 Rev. 00

PT A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO.



61226-TRA Revision 01